



2016 Calidio

Rosso Molise DOC, Campi Valerio

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Molise
Producteur:	Campi Valerio
Notation(s):	James Suckling 90/100
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	1018416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Calidio

Rosso Molise DOC
Campi Valerio

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 90/100
Cépage(s):	100% Montepulciano
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.